



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Poyeux Blanc

Duveau

Duveau est une maison bio et biodynamique située à Chacé, dans la vallée de la Loire, et dirigée par Fabien Duveau. Vigneron de la huitième génération, il travaille dans le respect du terroir et de la tradition. Ses vins sont vinifiés avec des levures indigènes, sans collage ni ajout de sulfites, et sont élevés en cuves béton, en vieilles barriques ou en jarres en terre cuite dans une cave calcaire du XIVe siècle.

Les Poyeux Blanc

Les Poyeux Blanc est un vin blanc 100 % Chenin Blanc, issu du terroir légendaire des Poyeux à Chacé. Le sol se compose de couches successives de sable, d'argile et de calcaire, ce qui donne un vin tout en rondeur, complexe et d'une minéralité marquée. Les raisins sont vendangés à la main, pressés lentement et fermentés avec des levures sauvages, dans une combinaison de cuves béton et de vieilles barriques.

Le vin offre des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, avec une structure fraîche et élégante et une longue finale. Les Poyeux Blanc accompagne à merveille les crustacés et coquillages, les volailles, les fromages crémeux et les plats de légumes raffinés.

Référence **250032**EAN **250032**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Fabien Duveau
Pays	France
Région	Loire
Appellation	AOP Saumur
Cépage(s)	chenin blanc
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Crustacés et coquillages, Volaille, Fromages, Cuisine végétarienne